

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, Wisnu Premana. 2010. "Kadar Phospor (P) dan Zat Besi (Fe) Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan Menggunakan Air Abu Pelepah Kelapa" (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta : FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Alex. 2011. *Telur Asin dan Telur Aneka Rasa*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Anonim. 2005. "Tanaman Obat Indonesia". <http://www.iptek.net.id> (Diakses 17 Desember 2012, pukul 08:42).
- Anonim. 2007. *Telur Asin Aneka Rasa*. Jakarta : Dinamika Media.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Badiaroh, Amin. 2011. "Budidaya Tanaman Kelapa". <Http://ditjenbun.deptan.go.id> (Diakses 11 Desember 2012, pukul 10:35 WIB).
- Ganda, Fuadi. 2010. "Pengaruh Lama Pengasapan Dengan Bahan Bakar Sabut Kelapa (*Coco fiber*) dan Penyimpanan Telur Asin Asap Terhadap Nilai Gizi Organoleptik (Skripsi S-1 Fakultas Peternakan). Padang: Universitas Andalas.
- Ginting, Nurzainah. 2007. *Penuntun Praktikum Teknologi Hasil Ternak*. Medan : Departemen Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.
- Hariana, Arief. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kurniawati, Nia. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Bandung : P.T Mizan Pustaka.
- Marks, Dawn,dkk. 2000. *Biokimia Kedokteran Dasar*. Jakarta : EGC.
- Novia, Deni, Ade Rakhmadi dan Bambang Eko W. 2009. "Studi Pembuatan Telur Asin Asap Menggunakan Sabut Kelapa" (Artikel Ilmiah Penelitian Dosen Muda). Padang : Universitas Andalas Fakultas Peternakan.
- Otpi, Ampek Sussnija. 2003. "Pengaruh Substitusi Tahu dan Lama Pengukusan Terhadap Kualitas Chicken Nuggets" (Skripsi S-1 Fakultas Pertanian) Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.

- Palupi, NS, FR Zakaria dan E.Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Bogor : IPB
- Poedjiadi, Anna dan Titin Supriyanti. 2007. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Prihantari, dkk. 2010. *Pengaruh Lama Perendaman Abu Pelepah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Daya Simpan, dan Kadar Kalsium Telur Asin*. Yogyakarta : Poltekes Yogya Press.
- Romdhijati, Laily. 2010. *Olahan Dari Kentang*. Yogyakarta : Kanisus.
- Rukhaniah, Ika. 2006. “Pengaruh Lama Pengukusan Nugget Terhadap Kualitas Nugget Ikan Tuna (*Thunus albacares*)” (Skripsi S-1 Fakultas Pertanian) Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sari, Siti Kartika. 2008. “Uji Vitamin dan Mineral Pada Telur Asin Hasil Pengasinan Tanpa Garam Dapur” (Skripsi S-1 Progdil Biologi). Surakarta : FKIP Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Subarnas, Nanang. 2007. *Terampil Berkreasi*. Jakarta : Grafindo Media Pratama.
- Sugani, Surya dan Lucia Priandarini. 2010. *Cara Cerdas Untuk Sehat*. Jakarta : Trans Media.
- Sugiran, Geri. 2007. *Efek Pengolahan Terhadap Zat Gizi Pangan*. Sumatera Selatan : Universitas Lampung.
- Sumantri, Abdul Rohman. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia : F MIPA Pendidikan Kimia.
- Sutomo, Budi dan Dwi Yanti Anggraini. 2010. *Menu Sehat Alami Untuk Batita dan Balita*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Wahyuni, Tri. 2009. “Hipertensi, Konsumsi Garam Masyarakat Indonesia Berlebihan”. [Http://www.suarakarya-online.com](http://www.suarakarya-online.com) (Diakses 11 Desember 2012, pukul 10:18).
- Warisno. 2003. *Budidaya Kelapa Genjah*. Yogyakarta : Kanisus.

Warisno. 2005. *Telur Asin Aneka Rasa*. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.

Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2007. *Telur Asin Omega-3 Tinggi*. Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.

Wulansih, Suprpti. 2008. “Uji Protein dan Lemak Pada Telur Asin Hasil Pengasinan Dengan Abu Pelepah Kelapa” (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Yuliasiti, karina. 2012. “Denaturasi, koagulasi, dan Browning non enzymatic”. <http://www.blog.ub.ac.id> (Diakses 14 Februari 2013, 8:17 am).

Zulaekah, Siti. 2002. *Ilmu Bahan Makanan 1*. Surakarta : FIK UMS.